使用说明书




饮 料 柜

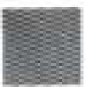
GB0.6L6GA



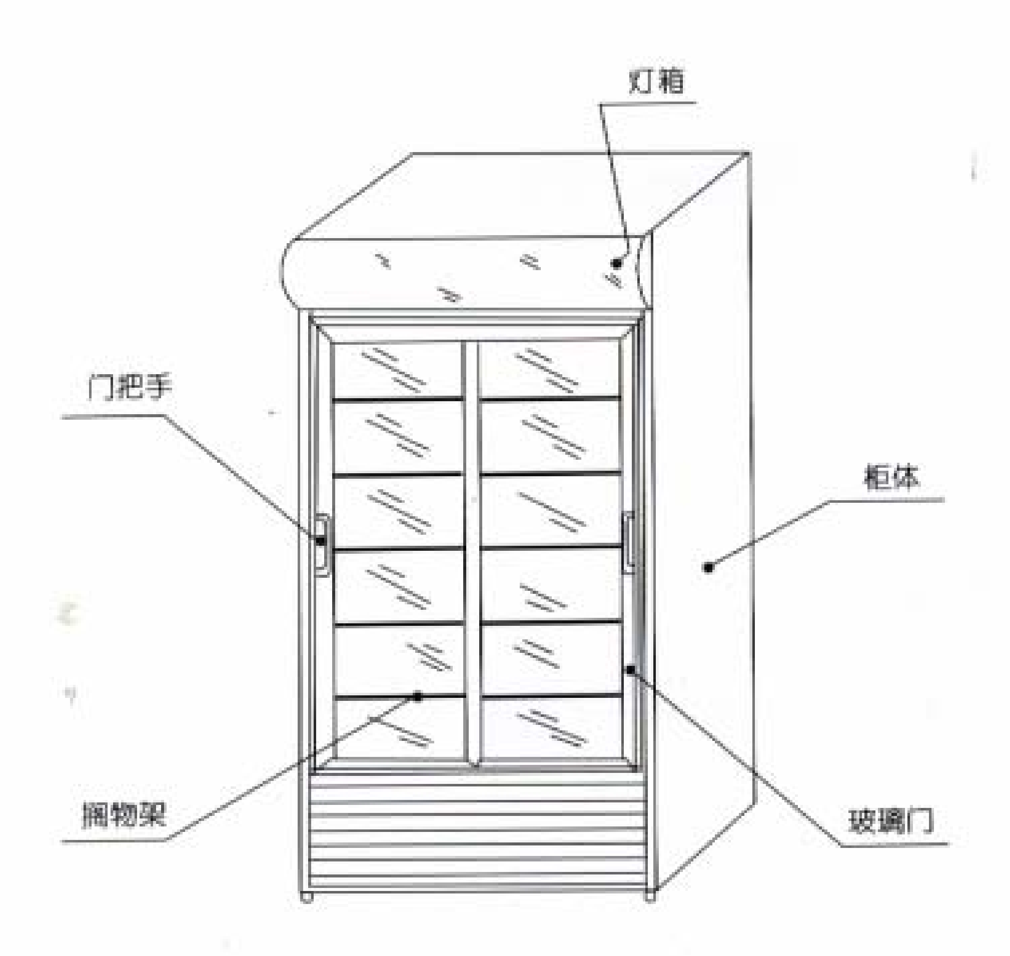
专用号：0080500220

- 使用前请仔细阅读本说明书
- 请妥善保存，以备参阅

目 录



各部分构件名称



由于产品的改进和产品的系列化,您所得到的海尔展示柜可能与本说明书不完全一致，谨此致歉。

本系列展示柜易损件有：日光灯管、风机、启动器、温控器、压机、温显仪、拉绳、拉绳支撑。

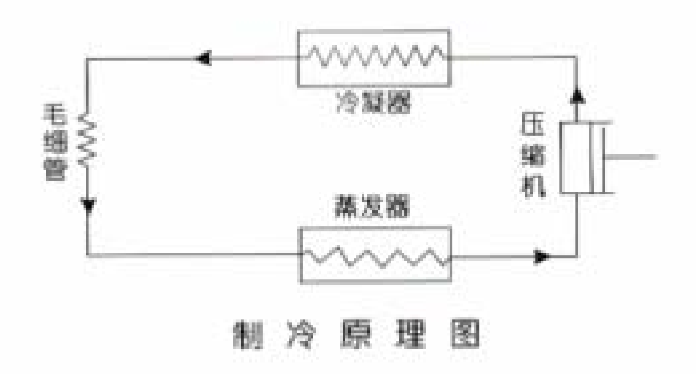
简介.原理.特点

一、产品简介

海尔开利展示柜豪华气派，造型优美，功能先进，质量可靠，特别适合于超级市场、食品店、宾馆和酒店等用来经销、贮存、陈列各种鲜奶、糕点、生鲜熟食品、水果、蔬菜、饮料等需要保鲜、冷藏的食品。

二、工作原理

展示柜制冷系统的工作原理是通过压缩机的运转将制冷剂压缩成高温高压蒸汽排入冷凝器，经过强制冷却，冷凝液化流入过滤器，通过毛细管节流降压后，低压低温的制冷剂进入蒸发器内蒸发，与周围环境进行热量交换，使物品始终保持在所需的温度环境中．汽化后的制冷剂蒸汽被压缩机从回气管内吸入，再次压缩，如此周而复始。



制 冷 原 理 图

三、主要特点

1. 立式双滑道真空玻璃门，隔热效果好，取放食品时能自动关闭，占用空间小。

2. 内部立体交叉照明，展示更加醒目。

3. 强制式冷气循环，制冷效果更好。

4. 双排五层活动搁物架结构，两层间高度可调，使展示更加灵活方便。

5 灯箱正面可根据您的需要设置简明广告。

开箱、放置环境

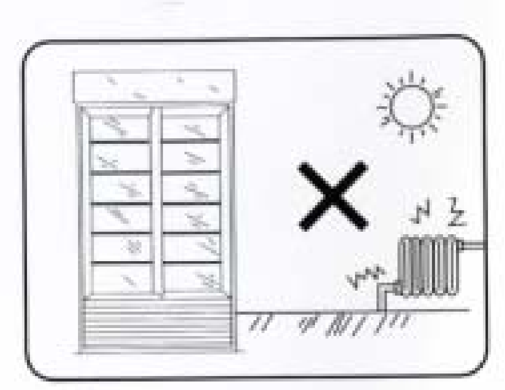
* 开箱

1．开箱时注意轻慢操作，以防损坏展示柜及其附件。

2．柜内塑料袋中装有使用说明书、装箱单、合格证、保修证各1份，请按装箱单内容清点零附件。

* 放置环境

1. 放置展示柜时，应先撤离包装底座，以减小振动和噪音，选择坚固，平坦的地面，使展示柜放置平稳。


图1

2. 展示柜应放置在不受阳光直射并远离热源的地方。（图1）

3. 展示柜不应露天使用或淋雨。

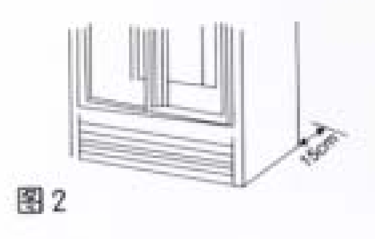


图2

4. 展示柜的后背面与墙面应保持在15cm以上的距离。（图2）

5. 展示柜在搬动过程中，其倾斜角度不得大于45°。（图3）

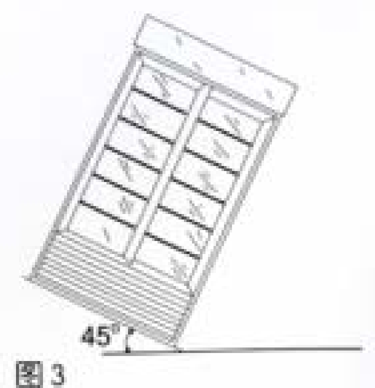


图3

准备事项

* 安装调节

1．将展示柜摆放到合适位置，请参照放置环境一节。在使用前用中性溶剂将展示柜内外擦拭干净，再用毛巾擦干。

2．可以通过滚轮对展示柜进行前后移动以调整柜体位置，注意不能左右急转弯，以免损坏滚轮。

3．展示柜放置好后，调节前面地脚螺栓的高度，使前面的滚轮离开地面约 5mm。（图 4）

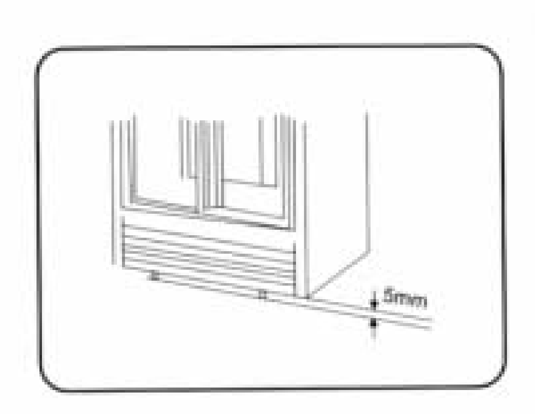


图 4

* 静置

展示柜在搬动后，静置 30 分钟以上方可接通电源。

安全注意事项

* 安全注意事项

1. 展示柜必须有独立的电源插座，并进行可靠的接地，如果电压超出正常使用范围198V~242V时，应加装1000W以上的自动稳压器配合使用。（图6）

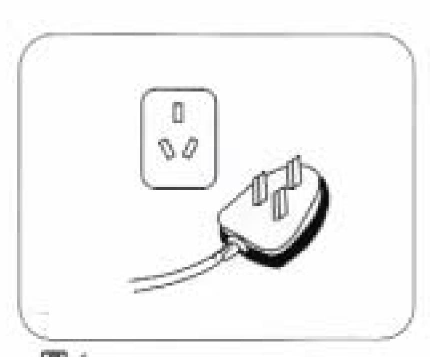


图6

2、电源线及插头若有损伤，应由维修人员立即更换，用户不得自行更换或随意加长。并请您按图示的正确接线方式接线。（图7）

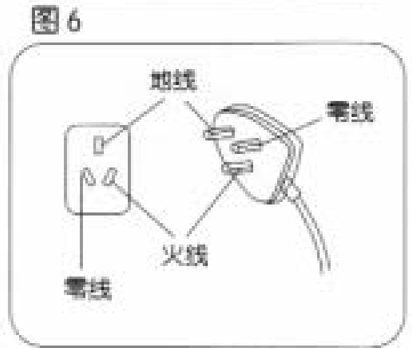


图7

3、展示柜内严禁放入易燃易爆的危险品，以及强腐蚀性的酸、碱等物品(图8)。



图8

4、清擦展示柜时，不得向柜内、外泼水，以防造成触电事故。（图9）

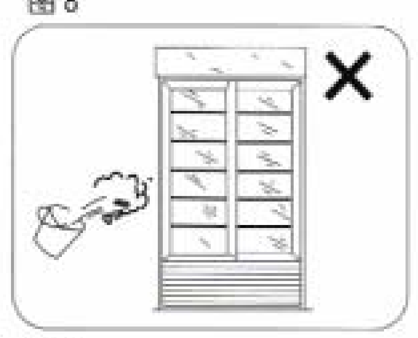


图9

5、展示柜一旦切断电源，需等待五分钟后方可重新接通，以免损坏压缩机。

6、在展示柜进行维护保养时，必须拔下电源插头。



灯箱维修说明

＊灯箱使用维修说明

在灯箱进行维修之前，请仔细阅读本说明：

在展示柜的使用过程中，如果遇到灯箱内因日光灯损坏不亮时，应对灯箱内日光灯进行更换。请按如下步骤进行：

1. 用螺丝刀旋下左右灯箱端堵上的沉头自攻螺钉，取下灯箱左右端堵和灯箱前饰板。（图 5）

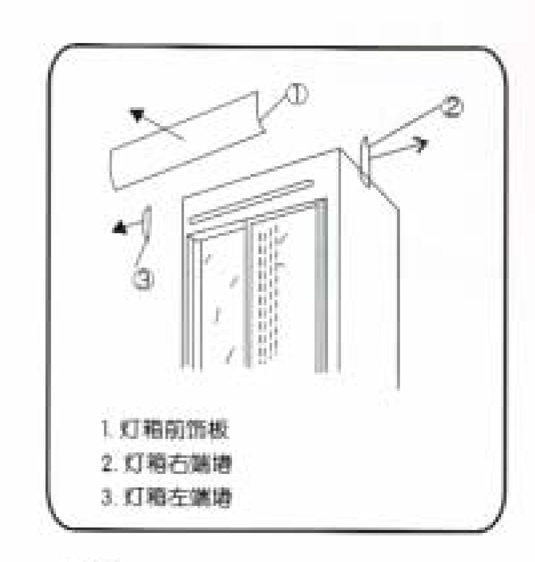


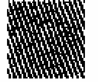
图 5

2、旋转日光灯管使插脚与灯座插口为一个方向，取下日光灯管。

3、安装新日光灯管，并旋转到定位点。

4、依次上好灯箱前饰板和灯箱左右端堵，并用自攻螺钉旋紧。

在使用过程中，如果灯箱前饰板损坏或想更换不同图案的灯箱前饰板时，可以按照步骤 1 至步骤 4 进行更换。



功能介绍

＊调控运行

试运行

把展示柜的电源插头插到电源插座上，试开机运行。如果在半个小时后有明显的降温感觉，就表示展示柜工作正常。在温度降至规定温度时，才可以放入食品。

主要功能介绍

1、温度的调控－－温控器

当我们转动温控器旋钮时，便可以调节展示柜内温度了。温控器指示板上的1、2、3、4、5是旋钮箭头指向的位置标记。顺时针旋转该旋钮至某一设定位置，柜内温度将相应降低。反之，则升高。1、2、3、4、5并不代表具体的温度值。出厂时，温控器设置在"3"档。（图10）

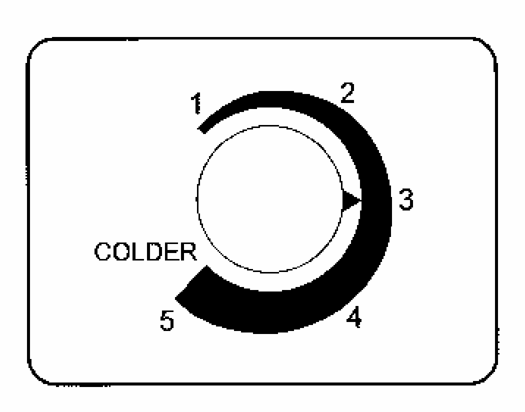
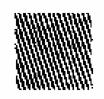


图10

注意：①为防止柜温过低冻坏您的食品，请在调整温控器旋钮十分钟后观察柜内温显仪示数并确认。

②温控器调整应由专业人员进行调整，未经过培训人员不得随意调整。



功能介绍

2、温度显示一温显仪

温显仪用来显示柜内的实际温度，以便于对柜内温度进行调节，使食品处于最佳的贮存温度，同时也有利于节能降耗，温度高、耗电少。

3、日光灯开关

在光线不好的情况下，打开日光灯可以增强展示效果。在夜间可以 关闭日光灯以节约用电。

玻璃滑门结构

本展示柜装有独特的双层玻璃滑门，方便又美观。当需要进行内部清洁或对搁物架进行调整时，可以卸下玻璃门。（图11）

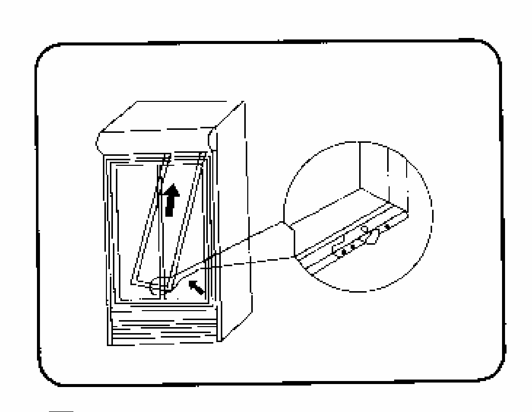


图11

玻璃滑门装有自动关闭系统，取放食品时，拉门能够自动关闭，如果想使拉门处于打开状态不动，可以将侧门框上的制动块沿槽轻轻上拨到另一端。拨下制动块，自动关闭功能恢复。（图12）

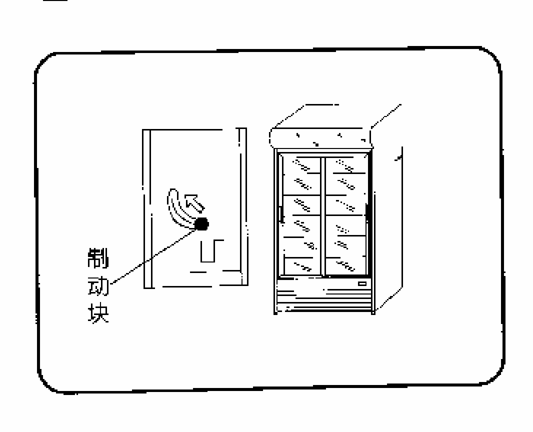
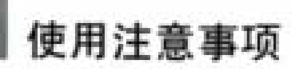


图12



使用注意事项

＊使用注意事项

1．如果系统突然停止运行，检查插头和电气系统，确定故障性质。如不能自行排除，请先把展示柜内的食品移到冷藏柜中，然后与我们的售后服务部联系。

2．为避免由于电源频繁通断，导致压缩机频繁启动而损坏，本机设有通电后自动延时五分钟再开机的功能，所以断电接通后五分钟内不制冷为正常现象。

3．安装搁物架时，应注意让搁物架的翻边朝内摆放，以免冻坏食品。

4．取放食品时要小心，不要向柜内扔食品，以免碰伤制冷管路。（图13）

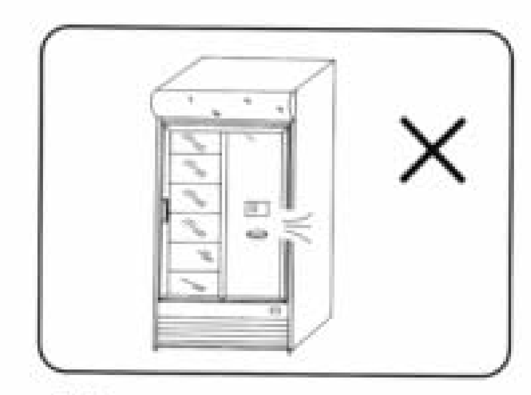


图13

5．柜温巡检，为了保证展示柜的正常使用，避免超市不应有的损失，及时发现问题，超市应安排人员对展示柜温度进行巡检，每2小时巡检1次，并记录柜温数据。

维护•保养

维护保养项目：（通用）

频次	柜型	部件	维护内容	注意事项
每日发现及时清扫	所有柜型	外观部件	1. 水渍、污渍的擦洗。 2. 胶带痕迹的清理。 3. 锈迹的检查清理。	1. 基本上以水擦洗，严重时以中性洗涤剂但易流下黄渍，应清除干净 2. 不得使用带有酸碱度的洗涤剂。 3. 含盐商品周围更应注意擦拭。
		货物搁架	1. 水渍污渍的擦洗。 2. 商品屑、脏物的清除。	应清扫至每一个角落，防止细菌的滋生。
		辅助展示配件	1. 分隔网、装饰垫的清洗。 2. 水渍污渍的清洗。	注意搁网及装饰垫底部的冰块水渍等。
1次/1周	所有柜型	柜体及所有附件	水渍污渍的大扫除。	不仅是货架表面，货架反面也要清洗
1次/月	所有柜型	反光镜	1. 水垢、污渍、灰尘的擦拭(中性液) 2.干擦	注意玻璃的棱边
		照明	1. 灰尘、污渍的清扫。 2. 水分水渍的擦洗。	日光灯管罩内的水份要及时清理干净，以防电气连接短路烧毁。
	压机仓	下水口、蒸发器仓	积留在过滤网周围及蒸发器仓的污物及时清除、清洗	不要将杂物冲入排水管
		整机柜机仓	空冷冷凝器的清理见“清理冷凝器”一章	注意停机断电
1次/3月	强制制冷柜型	柜体的回风口	1. 商品的碎屑、脏物的清理 2. 积存物的清理 3. 污物以水擦洗	拆下相应配件，如导流玻璃、底层隔板等。注意内部尖锐的金属棱边，及螺钉，清擦时防止划伤。
		蒸发风机	附着物的擦拭	勿使风机进水
	所有机型	蒸发器仓	1. 商品的碎屑、脏物的除去。 2. 积存物的清理。 3. 以自来水压压力洗净。 4. 排水管堵塞的清除。	注意锋利的棱边部，蒸发器上的霜冰不可用工具敲击铲除。注意清理排水口及排水管，防止排水管内产生异味。
		机仓	机仓的灰尘清理，使用吸尘器。	夏季前也要进行一次。注意水洗时不要将水溅到电器件上。

清洁•清理

＊清洁和清理

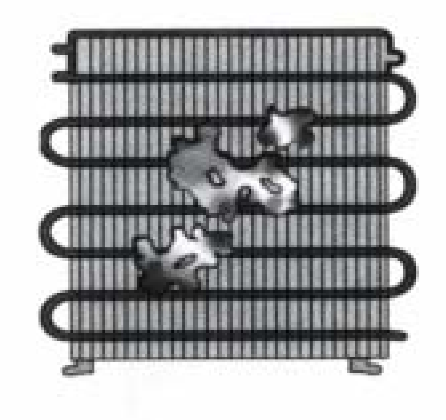
一、清擦柜体

展示柜在使用过程中，为了保持展示柜的清洁，同时也是为了给顾客创造良好的购物环境，在每天的开业前超市应派人对展示柜进行清擦。在清擦时，可用毛巾蘸取中性洗涤剂，清除柜体表面的污物，然后再用毛巾蘸清水清擦柜体。

注意：在清擦过程中，用毛巾蘸取的洗涤剂或水应适量，以在柜体上不流淌为宜。

二、清洗冷凝器

1、为什么要清洗冷凝器？



冷凝器是展示柜中用来散热的重要部件，由于环境不同，冷凝器的铝片间极易附着灰尘，当铝片间附着灰尘较厚时，风机产生的风经过冷凝器时受到阻碍，热量就不能散发出来，就好象冷凝器表面被盖上了一层棉被一样。因此及时清洗冷凝器灰尘极为重要。

2、冷凝器不及时清洗会产生哪些危害呢？



冷凝器上的灰尘若不及时清洗，将造成展示柜的制冷速度减慢，制冷能力下降，柜温升高。若长期不清洗冷凝器将造成压缩机烧坏，给超市带来重大经济损失。



清洁•清理

3．怎样清洗冷凝器?

清洗冷凝器应按以下步骤操作:

(1)在压缩机停机时切断电源。

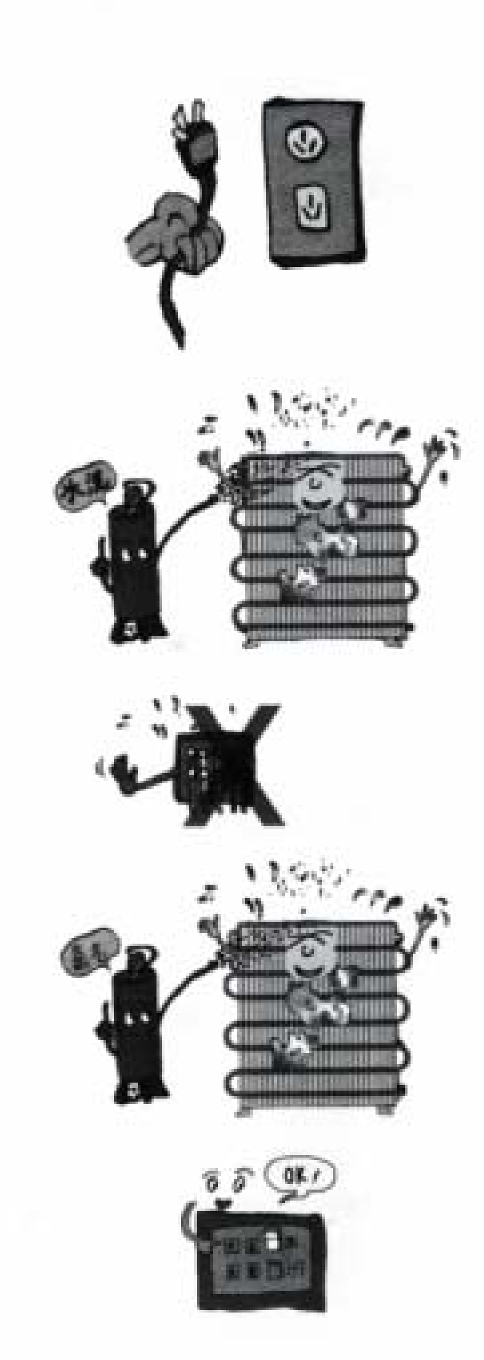
(2)用水自上而下冲洗冷凝器，直至冷凝器的铝片干净为止。当油污严重时，用中性洗涤液与洁净的水按照规定比例配置成的溶液，用喷壶将溶液喷在冷凝器上。喷射要均匀并须使整个冷凝器翅片能得到清洗。

稍等片刻，灰尘被溶液充分溶解。用清水对冷凝器进行清洗，注意清洗时不要将水溅到风机及其它电气件上，以免造成系统故障。

(3)用高压氮气或压缩空气对冷凝器进行吹洗，将冷凝器铝片间的灰尘吹出，直至吹净为止。

(4)合上电源开关，使展示柜开机运行。

(5)冷凝器应至少每月清洗一次。



三、检查排水管是否畅通。

为了保持排水畅通要经常清理柜底和落水管口处的滞留物，至少每月清理一次。

常见故障原因及处理.售后服务事项

* 常见故障及其处理一览表

故障名称	故障原因	处理方法
不制冷	电源插头与插座脱离	插好电源插头
	电源保险丝烧断	更换保险丝
	电源断开	接通电源
制冷温度不够低	温控器温度调得太高	将温控器温度调得低些
	柜内物品堆放不符合要求，挡住了气孔。	移走部分物品，使其露出气孔。
	放在风口或太阳直晒处	更换摆放位置
噪音大	放置不平稳	调节平稳
	紧固件松动	旋紧紧固件
压缩机开停频繁	电源电压波动太大	安装稳压保护器

* 售后服务事项

展示柜从售出之日起（发票为准）整机保修一年，属下列情况之一者，实行收费修理：

1．不能出示保修证及发票。
2．发票涂改。
3．意外因素和使用不当造成损坏。
4．未经我公司许可，自行修理造成的损坏。
5．超过三包有效期，经修复仍可继续使用。
6．由于电源电压超出规定范围（220 ± 10%V)或电压不稳损坏的。



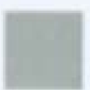
活用指南

下面给出的《常见食品贮藏条件》，您可以根据不同食品的温度来选择展示柜或调整柜内温度，以保证食品质量。

常见食品贮藏条件

食品名称	冷却贮藏			冻结贮藏		
	贮藏温度(℃)	相对湿度(%)	贮藏期	贮藏温度（℃）	相对湿度（%）	贮藏期
牛肉	-0.5~0.5	85~90	2-4周	-12	85~90	5~8个月
猪肉	-2~1	85~90	1-2周	-12	85~90	2个月
鱼类	0~2	90~100	1-2周	-20	90~95	12个月
家禽	-1~0.5	85~90	8天	-12	85~90	3个月
香肠	1~4	80~90	1-3周	-18	90	3~4个月
奶油	0~2	80	1周	-20~-18	—	6个月
蛋	-0.5~0.5	75~85	6~10个月	-12	—	8~10个月
水果	-1~4	87~95	3-8个月	-23~-18	80~90	6~12个月
黄瓜	0~4	90~95	1-2周	—	—	—
卷心菜	-1.5~1	85~95	2~8个月	—	—	—
胡萝卜	-1~1	80~90	4~6个月	—	—	—
大葱	-0.5~0	85~90	1~3个月	—	—	—
菠菜	-1~0	85~95	1~2周	—	—	—
西红柿	0~2	85~90	1周	—	—	—
菜辣椒	-0.5	85~90	4~5周	—	—	—

注：蛋类的冻结贮藏需去掉蛋壳。



技术数据·电气线路图

技术数据

型　　号	GB0.6L6GA
输入功率(W)	520
制冷剂	R134a
制冷剂灌注量(g)	750
耗电量(KW·h/24h)	9.58
实验室气候等级	32℃/65%
防触电保护类别	I
有效容积(m³)	0.590
展示面积(m²)	1
工作温度(℃)	0~10
额定电压(V~)	220
额定频率(Hz)	50
净　重(kg)	205
外形尺寸(mm)	1000x650x2050

电气线路图



青岛海尔开利冷冻设备有限公司
地址：青岛市高科技工业园海尔园
电话：(0532)8939999
邮编：266101　　2002 年第1 版